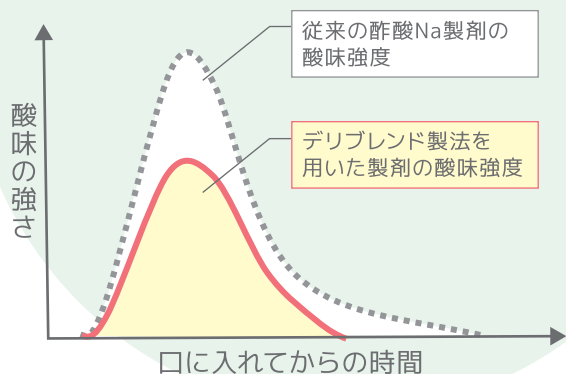


美味しさそのままです。シェルフライフの延長を実現

エコセーブDLP

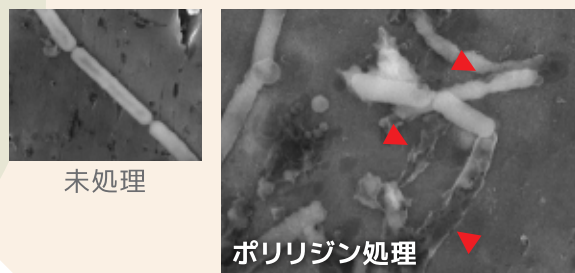
デリブレンド製法で『美味しさそのまま』を追求

- デリブレンド製法は当社独自の酢酸Naの酸味低減技術です
- マスキング素材との相互作用により酸味強度を低減します



ε-ポリリジンの効果で抜群の抗菌性を発揮

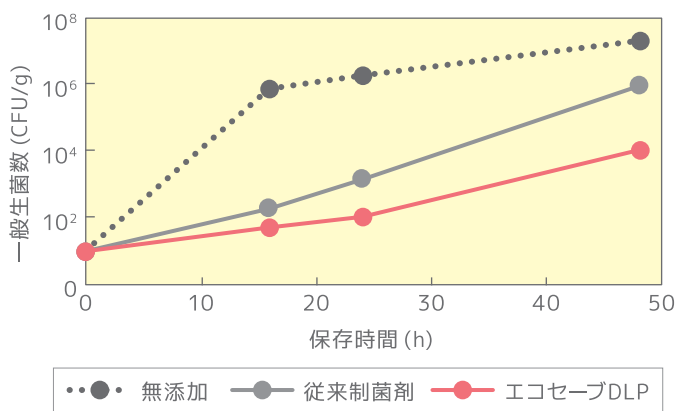
- ε-ポリリジンは微生物の発酵によって生産される必須アミノ酸 L-リジンのホモポリマーで、高い安全性を有します
- 微生物細胞表面に吸着して損傷を与え、菌の増殖を抑制します



微生物に対するポリリジンの作用
※*Bacillus subtilis* への作用例 ▲ 損傷箇所

ハンバーグへの使用例

優れた抗菌効果を発揮



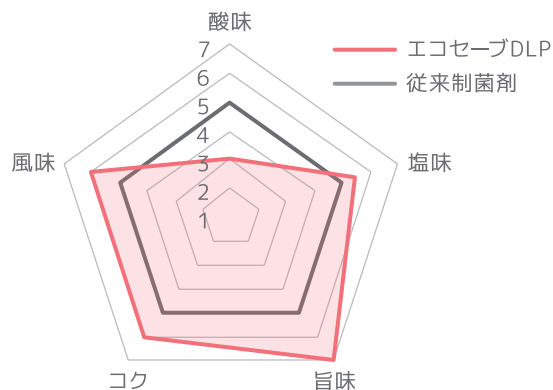
ハンバーグにおける一般生菌数の推移

エコセーブDLPまたは従来抗菌剤をハンバーグに対全量0.6%添加。焼成後、枯草菌を10 CFU/g接種し、30℃で保存試験を実施。



味覚影響が少なく美味しさそのまま

従来抗菌剤よりも酸味が少なく旨味やコクを際立たせます



官能評価の比較

エコセーブDLPまたは従来抗菌剤をハンバーグに対全量0.6%添加。従来抗菌剤添加区を5点(基準)とし、パネル10名で各項目について1~7点で評価し、平均値を算出。



エコセーブDLPの売り上げの一部は環境再生保全機構を通じ、地球環境基金として国内外の環境保全活動を応援します。
独立行政法人 環境再生保全機構
<http://www.erca.go.jp/>



エコセーブDLPは「食べもの大切運動」に参加しています。
財団法人ベターホーム協会